

SU 001629014 A
FEB 1991

<p>91-316448/43 D11 ANOK/ 10.11.88 ANOKHIN A YA *SU 1629-014-A 10.11.88-SU-600058 (23.02.91) A21b-01/22</p> <p>Bread-articles baking installation - has electric oven with metal-ceramic ring-shaped hearth on carousel support that moves in and out of oven and cooler as it revolves C91-137002</p> <p>Installation has electric oven (1) with working chamber (2) and hearth (3), latter movable into (2). Cooling heat-exchanger (4) has chamber (5) made as labyrinth, and driven carousel support (6). Hearth is made from metal-ceramic, is ring-shaped and fixed on carousel-support. In side-wall of oven, facing support, is through-hole (10) made as lengthwise slit to enable hearth to pass through. Cooler (4) is after oven in direction hearth turns, latter partly placed in cooler-chamber (5) space to form screen to alter air-flow direction.</p> <p>USE/ADVANTAGE - As baking-industry equipment, e.g. oven with conveying hearth. Productivity is increased by more complete use made of working surface of hearth to bake articles. (4pp Dwg. No. 2/4)</p> <p>OPERATION Layer of vegetable-oil followed by dough-pieces are put on hearth (3). As carousel (6) rotates hearth is moved into previously-heated oven (1). Rotational-regime for hearth is chosen so that time in working chamber (2) is sufficient to bake articles and give finished</p>	<p>D(1-A1)</p> <p>prods. As hearth turns further, baked prods. come out of oven and are removed from hearth which goes into cooler (4) to which cold-air is fed, passing via labyrinth; rapid cooling of hearth prevents vegetable-oil/dough sticking to surface. Slit-hole (10) prevents heat-loss from oven. Bul.7/23.2.91</p>
--	--

C 1991 DERWENT PUBLICATIONS LTD.
128, Theobalds Road, London WC1X 8RP, England
US Office: Derwent Inc., 1313 Dolley Madison Boulevard,
Suite 401, McLean, VA22101, USA
Unauthorised copying of this abstract not permitted



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) SU (11) 1629014 A1

(51) 5 A 21 B 1/22

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГННТ СССР

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21) 4600058/13

(22) 10.11.88

(46) 23.02.91. Бюл. № 7

(75) А.Я.Лихин

(53) 66.041.59 (088.8)

(56) Власенко В.В. Технология хлеба.

М.: Пищевая промышленность, 1979,
с.56-59.

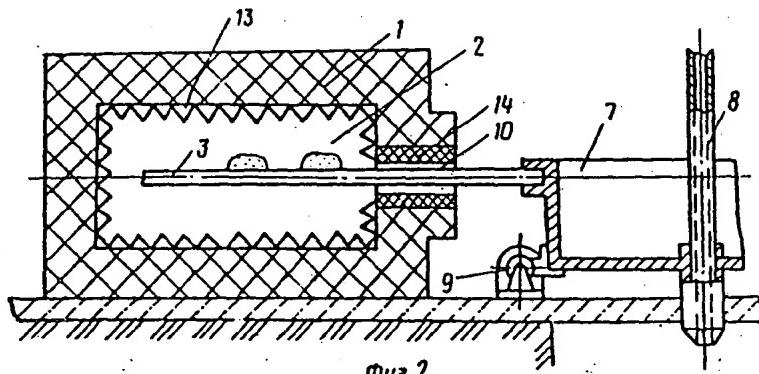
(54) УСТАНОВКА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

(57) Изобретение относится к оборудованию хлебопекарной промышленности, в частности к конструкции хлебопекарных печей с конвейерным подом.

2

Целью изобретения является повышение производительности установки путем более полного использования рабочей поверхности пода для выпечки изделий. Тестовые заготовки, размещенные на поде, при вращении приводной карусельной опоры направляются в рабочую камеру 2 электропечи 1, где подвергаются выпечке. При дальнейшем вращении пода готовая продукция выводится из электропечи 1 и снимается с пода 3, который поступает в теплообменное охлаждающее устройство, где охлаждается под действием холодного воздуха.

1 з.п., ф-лич, 4 шт.



Фиг. 2

(19) SU (11) 1629014 A1

Изобретение относится к оборудованию хлебопекарной промышленности, в частности к конструкциям хлебопекарных печей с конвейерным подом.

Цель изобретения - повышение производительности установки путем более полного использования рабочей поверхности пода для выпечки изделий.

На фиг. 1 схематично изображена карусельная опора с монтированным в нее подом, продольный разрез; на фиг. 2 - электропечь, продольный разрез; на фиг. 3 - теплообменное охладительное устройство, продольный разрез; на фиг. 4 - вид А на фиг. 3.

Установка для выпечки хлебобулочных изделий включает электропечь 1 с рабочей камерой 2 и подом 3, смонтированным с возможностью его перемещения в рабочей камере 2 электропечи 1. Установка снабжена теплообменным охладительным устройством 4 с камерой 5, выполненной в виде лабиринта, и приводной карусельной опорой 6 с закрепленной на ней рамой 7, закрепленной на оси 8. Рама 7 установлена на опорные ролики 9. На раме 7 закреплен под 3 электропечи 1, выполненный из металлокерамики, который имеет форму кольца. В боковой стенке электропечи 1, обращенной к опоре 6, выполнено сквозное отверстие 10 в виде продольной щели для обеспечения прохода пода 3. Теплообменное охладительное устройство 4 размещено за электропечью 1 по ходу вращения пода 3.

В полости камеры 5 охладительного устройства 4 размещены вертикальные 11 и горизонтальные 12 перегородки, причем под 3 частично размещен в полости камеры 5 охладительного устройства с образованием перегородки для изменения направления потока воздуха. В рабочей камере 2 электропечи 1 установлены нагревательные элементы 13.

В боковой стенке печи 1 в зоне сквозного отверстия 10 может быть размещено уплотнение 14.

Установка работает следующим образом.

На под 3 электропечи 1 наносится слой растительного масла и укладываются тестовые заготовки. При вращении приводной карусельной опоры 6 под 3 перемещается внутри предварительно нагретой электропечи 1. Режим враще-

ния пода 3 выбирается таким, чтобы время нахождения его в рабочей камере 2 электропечи 1 было достаточным для пропекания тестовых заготовок и получения готовой продукции. При дальнейшем вращении пода 3 готовая продукция выводится из рабочей камеры 2 электропечи 1 и снимается с пода 3, после чего последний направляется в теплообменное охладительное устройство 4.

Для охлаждения пода 3 в камеру 5 теплообменного охладительного устройства 4 подается холодный воздух, который, проходя по лабиринту из перегородок 11 и 12, омывает под 3. Быстрое охлаждение пода 3 предотвращает пригорание масла и теста к поверхности пода. Под 3 при движении через рабочую камеру 2 электропечи 1 входит в продольную щель, которая для предотвращения потери тепла и выделения газов в цех армирована уплотнением 14 из термостойкой резины.

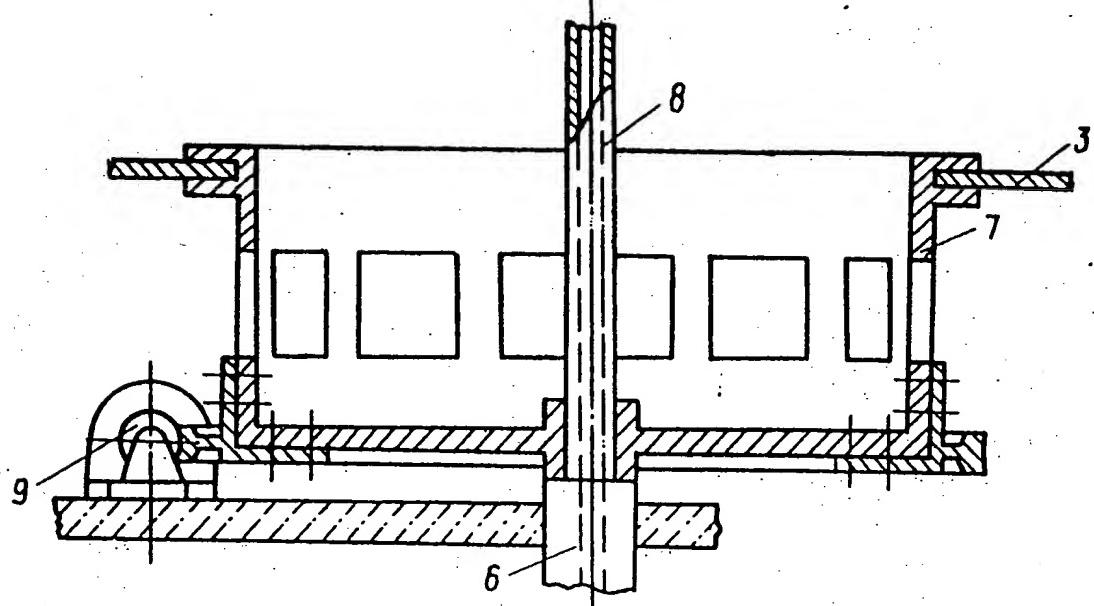
Изобретение позволяет более полно использовать в рабочем цикле рабочую поверхность пода, улучшить условия труда персонала, способствует повышению производительности установки.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

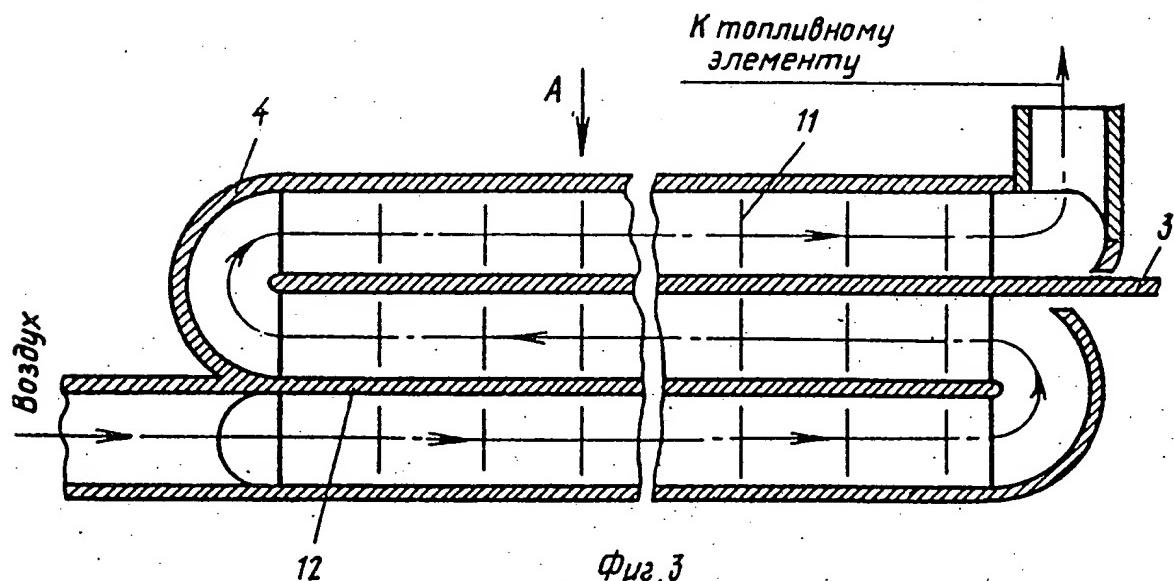
1. Установка для выпечки хлебобулочных изделий, включающая электропечь с рабочей камерой и подом, смонтированным с возможностью его перемещения в рабочей камере, отличающаяся тем, что, с целью повышения производительности установки путем более полного использования рабочей поверхности пода для выпечки изделий, установка снабжена теплообменным охладительным устройством с камерой, выполненной в виде лабиринта, и приводной карусельной опорой, под изготовлен из металлокерамики, имеет форму кольца и закреплен на карусельной опоре, а в боковой стенке электропечи, обращенной к опоре, выполнено сквозное отверстие в виде продольной щели для обеспечения прохода пода, причем теплообменное охладительное устройство размещено за электропечью по ходу вращения пода, а последний частично размещен в полости камеры охладительного устройства с образованием перегородки для изменения направления потока воздуха.

2. Установка по п. 1, отличающаяся тем, что в боковой

стенке печи в зоне сквозного отверстия размещено уплотнение.

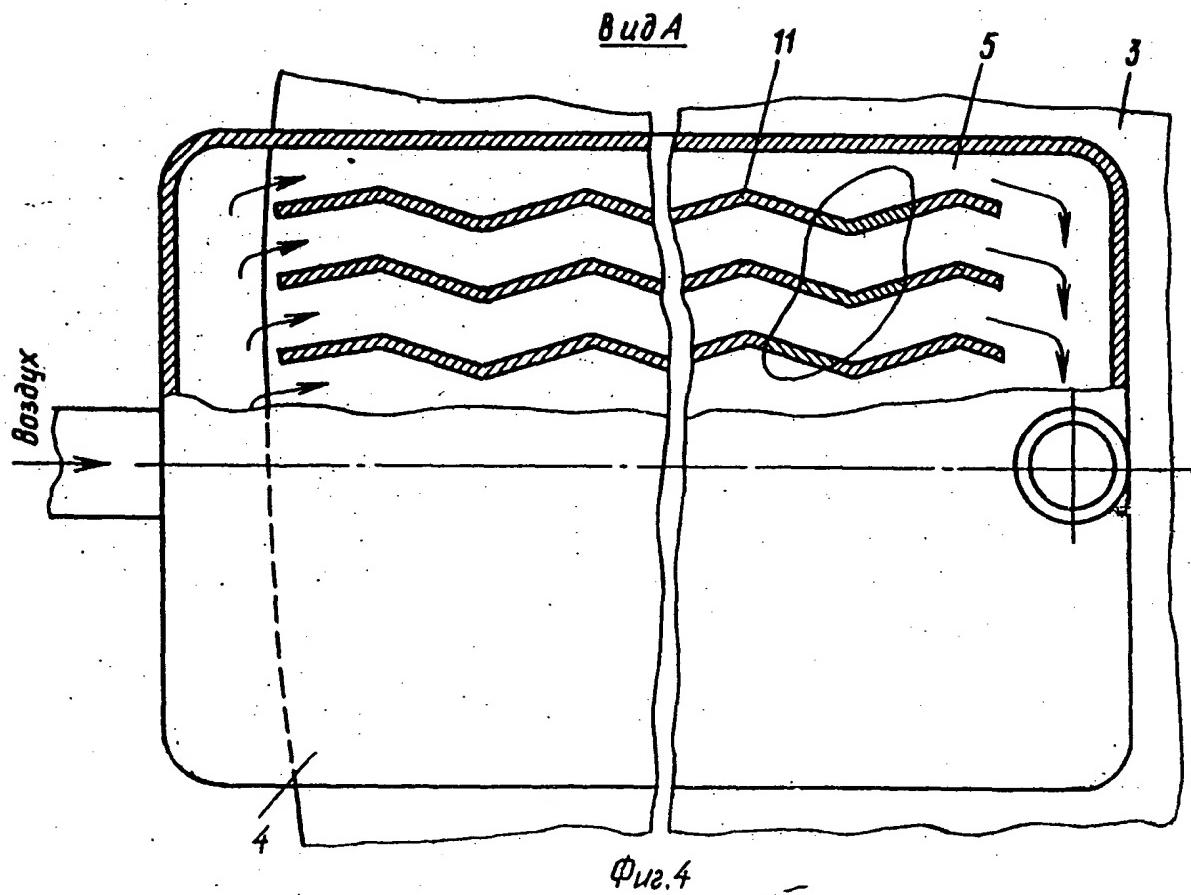


Фиг. 1



Фиг. 3

1629014



Редактор С.Патрушев

Составитель Е.Игнатенко
Техред А.Кравчук

Корректор С.Шекмар

Заказ 395

Тираж 263

Подписьное

ВНИИПТИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Пр изводственно-издательский комбинат "Патент", г. Ужгород, ул. Гагарина, 101